


Tagliere di salumi con gnocco fritto	24.00
Lokaler Rohschinken mit Gnocco Fritto	
Tagliere di formaggi con marmellate fatte in casa	14.00
Käseplatte mit hausgemachten Marmeladen	
Carpaccio di bresaola con spinacino rosso, scaglie di grana, pomodorino giallo	24.00
Carpaccio von Bresaola mit rotem Spinat, Parmesanspänen und gelber Tomate	
Saute di cozze con crostone di pane agliato	18.00
Muscheltopf mit Knoblauchbrotkruste	
Salmone affumicato "home-made" con capperi e cipolle marinate servito con pan brioche	25.00
Hausgemachter Räucherlachs mit Kapern und marinierten Zwiebeln, serviert mit Brioche	
 Caprese di bufala con coulis di pomodoro	22.00
Büffel-Caprese mit Tomatencoulis	



- ✔ **Parmigiana di melanzana su crema di basilico e cialda croccante** 18.00
Aubergine parmigiana auf Basilikumcreme und knuspriger Parmesan-Waffel
- ✔ **Minestrone di verdure alla milanese** 14.00
Die Mailänder Minestrone
- ✔ **Crema di zucchini calda con uovo cotto a 62 gradi , crostone Valle Maggia** 13.00
Warme Zucchini-creme mit 62 Grad gekochtem Ei, Valle Maggia Knäckebrot



- Insalata verde** 8.00
Saisonaler grüner Salat
- Insalata mista** 10.00
Gemischter Salat
- Caesar salad** 21.00
Insalata verde, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, crostini e salsa caesar
Grüner Salat, gegrillte Pouletbrust, Parmesanspäne, Croutons und Caesar-Sauce



- | | | |
|---|---|-------|
| ♥ | Tagliatella ripiena arrotolata agli asparagi, su crema di gottardo e gocce di aglio orsino | 22.00 |
| | Gerollte gefüllte Tagliatelle mit Spargel, auf Ziegensalatcreme und Bärlauchtropfen | |
| | Pacchero ai frutti di mare | 24.00 |
| | Pacchero mit Meeresfrüchten | |
| | Spaghettone alla carbonara di asparagi | 21.00 |
| | Spaghetti alla carbonara mit Spargel | |
| ♥ | Gnocchi di patate con fiori di zuccina e vongole | 22.00 |
| | Kartoffelgnocchi mit Zuchiniblüten und Venusmuscheln | |
| | Risotto calamari e limone | 22.00 |
| | Tintenfisch-Zitronen-Risotto | |
| ♥ | Maccheroni freschi alla Bolognese | 20.00 |
| | Frische Maccheroni alla Bolognese | |



Scaloppina di vitello agli asparagi con patate al forno e verdure Kalbsschnitzel mit Spargel, Ofenkartoffeln und Gemüse	37.00
Orecchia di elefante con patate fritte Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes- Frites	32.00
Cordon Bleu con patate fritte Cordon Bleu mit Pommes-Frites	35.00
Filetto di manzo 200 gr agli asparagi e patate al forno e verdure Rinderfilet mit Spargel serviert mit gebackenen Kartoffeln und Gemüse	42.00
Tagliata di manzo 200gr su letto di rucola con scaglie di pecorino sardo e pomodori confit servito con patate al forno Rinds-Tagliata auf Rucolasalat mit Pecorino-Käse und Kirsch Tomaten, serviert mit Ofenkartoffeln und Gemüse	39.00
Tataki di tonno in crosta di sesamo servito con topinambur al forno e salsa di carote spicy Thunfisch-Tataki in Sesamkruste, serviert mit gebackenen Topinambur und pikanter Karottensauce	40.00



Filetto di manzo svizzero 250 gr alla pioda con verdure e patatine	48.00
Schweizer Rinderfilet vom heissen Stein serviert mit Gemüse und Pommes frites	
Entrecôte di manzo svizzero 250 gr alla pioda con patatine e verdure	48.00
Entrecôte vom Schweizer Rind vom heissen Stein 250gr serviert mit Gemüse und Pommes frites	
Galletto alla pioda 550 gr con le sue salse curry e lime-aglio e zenzero-peperoni e menta	28.00
Poulet vom heissen Stein 550 gr mit seinen Saucen Curry und Limette - Knoblauch und Ingwer - Paprika und Minze	
Hamburger «Al Giardinetto» 170gr carne manzo svizzera servito con pomodoro, insalata, salsa bbq, cheddar, bacon e cipolla caramellata	25.00
Hamburger "Al Giardinetto" 170 g Rindfleisch, serviert mit Tomate, Salat, BBQ-Sauce, Cheddar, Speck und karamellisierten Zwiebeln	
Beef-Steak tartare	35.00
Beefsteak-Tartar	
 Beyond-meat Burger (pane alla barbabietola, insalata,beyond meat,maionese vegana,formaggio vegano,pomodoro confit)	25.00
Beyond-meat Burger (Rote-Bete-Brot, Salat, Beyond-Meat, vegane Mayonnaise, veganer Käse, Tomatenconfit)	



Le proposte del nostro pizzaiolo

Margherita	15.00
Pomodoro e mozzarella Tomate und Mozzarella	
Prosciutto cotto	17.00
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Tomate, Mozzarella und Schinken	
Prosciutto e funghi	18.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons	
Tonno e cipolle	18.00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Diavola	19.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomate, Mozzarella, scharfe Salami	
Padrino	20.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola Tomate, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola	
Quattro Stagioni	20.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni e carciofi Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocke und Paprika	
 Vegetariana	18.00
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni Tomate, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Aubergine	
Italia	21.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e pachino Tomate, Mozzarella bufala, Rohschinken Rucola und Pachino	
Pizza dalle Valli	24.00
Base margherita con prosciutto della Mesolcina leggermente affumicato, scaglie di Piora e ricotta di Biasca aromatizzata al Merlot Margherita mit leicht geräuchertem Mesolcina-Schinken, Piora-Käseflocken und Ricotta mit Merlot-Aroma aus Biasca	



Le proposte del nostro pizzaiolo

Napoli	16.00
Pomodoro, mozzarella, acciughe e olive	
Tomate, Mozzarella, Sardellen und Oliven	
Calzone	20.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo	
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze und Ei	
Quattro formaggi	20.00
Pomodoro, mozzarella e selezione di formaggi	
Tomate, Mozzarella und verschiedene Käsesorten	
Pizza frutti di mare con olio all'aglio e pomodori cherry	22.00
Meeresfrüchtepizza mit Knoblauchöl und Kirschtomaten	
Pizza carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana	23.00
Pizza Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesanspänen	
PIZZA BASE BIANCA	
Pizza pancetta e gorgonzola	19.00
Pizza mit Speck und Gorgonzola	
Pizza Norvegese	
Salmone, cipolle, capperi	20.00
Lachs, Zwiebeln, Kapern	
Pizza con salsiccia e friarielli	20.00
Pizza mit Wurst und Friarieli	
Pizza Affumicata	
scamorza, salsiccia e peperoni	20.00
Scamorza, Wurst und Peperoni	
Pizza Asparagus	24.00
Base bianca, asparagi freschi, salmone affumicato uovo a 62 gradi	
Weisse Pizza mit frischer Spargel, geräucherter Lachs, 62-Grad-Ei	
PIZZA BASE ROSSA	
 Pizza marinata- pomodoro, aglio,origano	13.00
Marinierte Pizza - Tomate, Knoblauch, Oregano	
 Pizza Vegana con le verdure	14.00
Veganer Pizza mit Gemüse	



Zabaione (minimo 2 persone, gelato su richiesta)	10.00
Zabaione (mindestens 2 Personen, Glace auf Anfrage)	
Tiramisù della tradizione	10.00
Tiramisù	
Babbà di nostra produzione alle fragole o al cioccolato	10.00
Hausgemachte Erdbeer- oder Schokoladen-Babba	
Panna cotta al mango	10.00
Mango-Panna Cotta	
Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato	10.00
Schokoladenkuchen mit einem Fondant-Herz	
GELATI / GLACE	3.50
Vaniglia/ Vanille	
Cioccolato/ Schokolade	
Noce / Nuss	
Fragola / Erdbeeren	
Limone/ Zitrone	
Uva /Trauben	
Abicocca /Aprikose	
Pistacchio /Pistazie	
Caramel /Karamell	
Mocca/ Kaffee	
Stracciatella/ Stracciatella	
COPPA /COPPA	
Fragolosa	12.00
fragola,vaniglia,panna montata, topping,crumble	
Caffe`	12.00
vaniglia,caffè,caffè espresso,panna montata,topping,crumble	
Baileys	12.00
cioccolato,stracciatella,crema al whisky, topping,panna montata,crumble	
Arachide	12.00
vaniglia,caramello salato,panna montata, topping ,arachidi tostate	
Coppa al Giardinetto	12.00
macedonia fresca con gelato	
Danemark	12.00
SORBETTO / SORBET	
Nocino/Nuss Glace mit Nocino	10.50
Ticino/Traube Sorbet mit lokale Grappa	10.50
Colonello/Zitron Sorbet mit Vodka	10.50

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten, Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten, Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krustentiere, Crustacees	2b	 Crostacei, Crustacés, Krustentiere, Crustacees
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio, Lait, lactose, Milch, Laktose, Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio, Lait, lactose, Milch, Laktose, Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix, Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix, Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ , Anhydride sulfuroux, sulfites ¹ , Schwefeldioxid, Sulfite ¹ , Sulfur dioxide, Sulphites ¹	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ , Anhydride sulfuroux, sulfites ¹ , Schwefeldioxid, Sulfite ¹ , Sulfur dioxide, Sulphites ¹
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l/50,]

¹ >10 mg/kg >10 mg/l/50,]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sagl; licenza per GastroTicino
Icone su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com



vegetariano / vegetarisch



fatto in casa / hausgemacht

Origine di carne e pesce / Fleisch- und Fischherkunft:

Manzo / Rind:	CH/UY
Vitello / Kalb :	CH
Pollo / Poulet:	CH
Maiale / Schwein:	CH
Tonno / Thunfisch	FAO
Frutti di mare	ES/IT/FAO
Salmone/Lachs	NO
Cozze	ES
Pane/Brot	CH, Aryzta

Per intolleranze o allergie rivolgersi al nostro personale.
Bei Allergie oder Unverträglichkeiten bitte wenden Sie sich an unser Personal.

Tutti i prezzi sono in CHF e incl. 8.1 % IVA.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



- | | |
|--|-------|
| Pizza Tartufata | 22.00 |
| Base bianca, bufala affumicata in cottura, uovo cbt, prosciutto cotto grigliato, bufala e scaglie di tartufo | |
| Weisse Pizza, geräucherter Bufala, Ei, gegrillter Schinken, Büffel und Trüffelsplitter | |
| ♥ Tagliolini freschi fatti in casa al timo e tartufo estivo | 21.00 |
| Frische hausgemachte Tagliolini mit Thymian und Sommertrüffel | |
| ♥ Risotto alle verdure, formaggio cremoso e tartufo a lamelle | 22.00 |
| Risotto mit Gemüse, Frischkäse und geriebenem Trüffel | |
| ♥ Fonduta del gottardo, uovo poche, chips di polenta e tartufo carpacciato | 17.00 |
| Gottardo-Fondue, Eierpoche, Polenta-Chips und Trüffel-Carpaccio | |



CHATEAUBRIAND



Il nome Chateaubriand sembra essere legato allo scrittore francese dell'Ottocento François-René de Chateaubriand, il cui cuoco personale, Montmirail, preparò per la prima volta e dedicò a lui la preparazione dello Chateaubriand con una salsa omonima a base di vino bianco e fondo bruno di carne, aromatizzata con dragoncello. C'è però un'altra vulgata che vuole la derivazione del nome dalla città della Loira Chateaubriant, famosa per gli allevamenti di carne bovina molto pregiata.

Lo chateaubriand è il nome che la cucina francese dà a un particolare taglio di carne di bovino adulto, molto pregiato, ricavato dal cuore del filetto. Lo chateaubriand è un secondo piatto di carne molto raffinato ed elegante; noi lo proponiamo oggi accompagnato da una delle salse più famose nella cucina internazionale, la delicata e vellutata salsa bernese.

Lo chateaubriand con salsa bernese potrebbe essere la portata principale del vostro menù per un'occasione speciale e importante.

Su prenotazione Chateaubriand per 2 persone

per persona 60.00